

GUIDE DES PRODUITS
MODÈLE 463621612
C-22G0CB

IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs à la garantie ci-dessous.

Numéro de série ____________________
Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique située sur l'appareil.

Date d'achat ____________________



Pour soutenir et à enregistrer votre gril,
S'il vous plaît visitez-nous au
www.charbroil.com

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage,
S'il vous plaît appelez **1-800-241-7548**.

 Imprimé en Chine 07/25/11 • G311-001-030802

TABLE DES MATIÈRES

Symboles de sécurité
Vous trouverez ci-dessous une explication du sens de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans ce guide.

 **DANGER** 

DANGER : indique des conditions qui représentent un danger imminent; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.

 **AVERTISSEMENT** 

AVERTISSEMENT : indique des conditions qui représentent un risque d'accident; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.

 **ATTENTION** 

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

 **DANGER** 

S'il y a une odeur de gaz :
1. **Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

 **AVERTISSEMENT** 

1. **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

 **ATTENTION** 

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

⚠ ATTENTION :
Lire et respecter toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

INSTALLEUR / ASSEMBLEUR :
Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :
Conservez ce manuel pour consultation future.

 **AVERTISSEMENT :**
Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des préjudices physiques graves et des dommages matériels.

 **ATTENTION :**

Certaines pièces peuvent être munies de bords coupantsl. Portez des gants de protection au besoin.



CALIFORNA PROPOSITION 65

1. **Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.**
2. **Cet article contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés de plomb, qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.** ***Veuillez vous laver les mains après avoir manipulé ce produit.***

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez grill, comme l'achat, avec seulement LP (propane) du gaz et le régulateur / valve de montage fourni. Si votre barbecue est prêt Dual Fuel, un kit de conversion doit être acheté pour une utilisation avec du gaz naturel.
- L'installation du gril doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2*
- Tous les accessoires électriques (la rôtissoire, par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1.* Tenez les cordons d'alimentation et les tuyaux d'alimentation en combustible loin de toute surface chaude.
- Ce gril est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne le modifiez pas pour une utilisation dans un autre endroit. Toute modification créera un risque d'accident.



N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau, le système de valve ou le régulateur pour corriger un défaut « présumé ». Toute modification à cet assemblage annule votre garantie en plus de créer un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange approuvées, fournies par le fabricant.

REMARQUE : NE serrez PAS excessivement les vis et les rondelles qui sont en contact avec les surfaces au revêtement en porcelaine. Un serrage excessif peut fissurer ou briser le revêtement en porcelaine, entraînant l'exposition du métal qui pourrait rouiller.

ATTENTION

Utiliser des pots de plus de 6 quarts de la capacité pourrait dépasser le poids limite du plateau brûleur latéral ou Côté plateau ce qui entraîne la défaillance du gril panier composants.



GUIDE DE CUISSON – Pour commencer

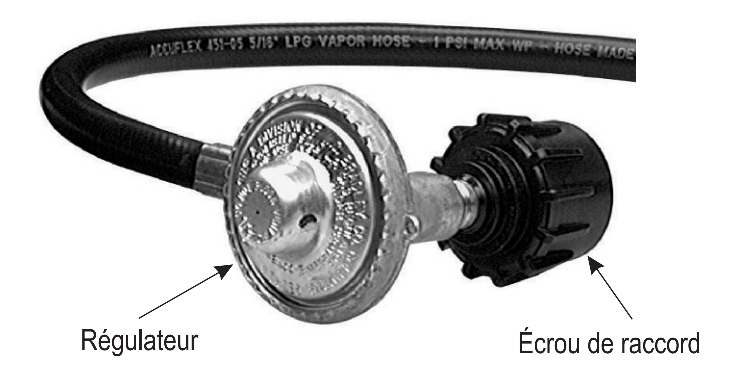
Première utilisation
Lisez le manuel d'assemblage et assurez-vous que votre gril est assemblé correctement. Retirez tous les matériaux publicitaires de point de vente de toutes les surfaces du gril avant d'utiliser celui-ci pour la première fois. Nous vous recommandons de faire fonctionner votre gril à son réglage le plus élevé pendant 15 à 20 minutes avant de l'utiliser pour la première fois. Cela aide à éliminer les huiles utilisées lors de la fabrication.

Pierres de lave et briquettes
Ce gril au gaz a été conçu, fabriqué et testé pour une utilisation avec des couvre-brûleurs ou des plaques de distribution de la chaleur afin de produire une chaleur plus uniforme, d'améliorer le processus de nettoyage et de réduire les embrasements soudains. L'ajout de pierres de lave d'après-marché, de charbon ou de briquettes de n'importe quel type réduira la combustion, augmentera le risque d'incendie provoqué par la graisse, et en conséquence n'est pas recommandé. L'utilisation de briquettes, de pierres de lave ou de charbon dans ce gril annulera votre garantie. Si vous voulez une plus grande saveur de fumée, nous vous recommandons l'utilisation d'un fumoir avec des copeaux de bois.



Température
La jauge de température qui se trouve dans le couvercle de votre nouveau gril mesure la température de l'air. La température de l'air à l'intérieur de votre gril ne sera jamais aussi élevée que la température de la surface de cuisson.

Remarque : depuis 1995, tous les régulateurs (la pièce fixée au réservoir de gaz pour contrôler le débit du gaz) comprennent une caractéristique de sécurité qui limite le débit du gaz en cas de fuite. Il est possible d'activer cette caractéristique accidentellement, sans qu'il n'y ait de fuite. Cela se produit généralement lorsque vous ouvrez le gaz à l'aide du bouton de réglage du gril avant d'ouvrir le robinet de gaz du réservoir de GPL. Si cette caractéristique de sécurité s'active, le gril n'atteindra que des températures entre 250 °F et 300 °F, même lorsque tous les brûleurs sont au réglage élevé.



Si la température de votre gril ne dépasse pas 250 ° F à 300 °F, suivez d'abord ces étapes afin de réinitialiser le dispositif de sécurité du régulateur de gaz :
1. Ouvrez le couvercle du grill.
2. Fermez tous les boutons de réglage sur le tableau de commande, sur le devant du gril.
3. Fermez le robinet de gaz.
4. Débranchez le régulateur du réservoir de GPL.
5. Attendez 30 secondes.
6. Rebranchez le régulateur au réservoir de GPL.
7. Ouvrez lentement le robinet du réservoir de GPL jusqu'au bout. N'appliquez pas de force excessive sur le robinet de gaz lorsqu'il est complètement ouvert afin de ne pas l'endommager.
8. Ouvrez le bouton de réglage approprié et allumez le gril selon les instructions qui figurent sur le tableau de commande.

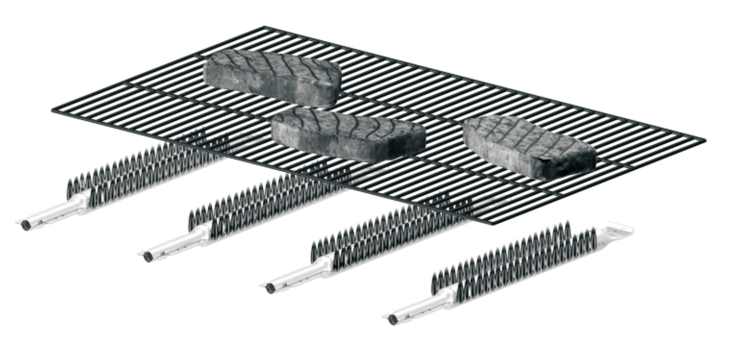
Vous trouverez une illustration de ce processus dans ce guide d'utilisation du produit. Voir la section Dépannage pour plus d'informations.

Préchauffage de votre gril
Tout comme votre four de cuisine, votre gril doit être préchauffé afin de produire un rendement optimal. Préchauffez le gril à température élevée pendant 10 à 15 minutes, ou plus longtemps si les conditions météorologiques l'exigent. Veuillez vous reporter aux instructions d'allumage qui figurent dans le guide d'utilisation du produit si vous avez des questions à ce sujet. Un porte-allumettes avec chaîne et un orifice sont fournis pour plus de commodité.

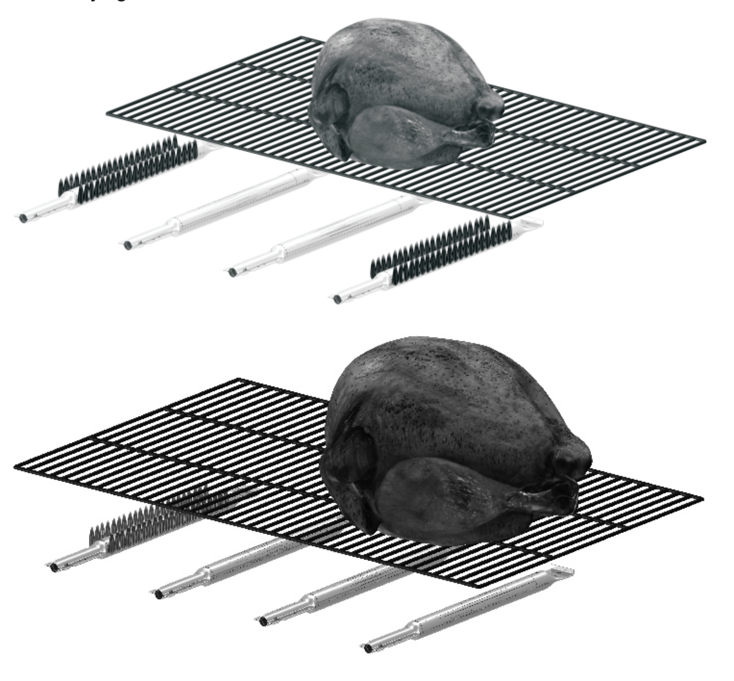
GUIDE DE CUISSON – L'ABC de la cuisson au gril

La cuisson à l'extérieur est très facile. En général, vous réussirez à faire cuire des hamburgers, des hot-dogs ou des steaks dès votre premier essai. Lorsque vous prendez de l'expérience, vous apprendez à mieux utiliser votre gril et vous ferez preuve de davantage d'imagination pour créer des repas. Ces connaissances constituent l'art du gril. Avant de commencer la cuisson, organisez les aliments selon la technique de cuisson et le temps de cuisson nécessaire et optimisez l'utilisation de la surface de cuisson.

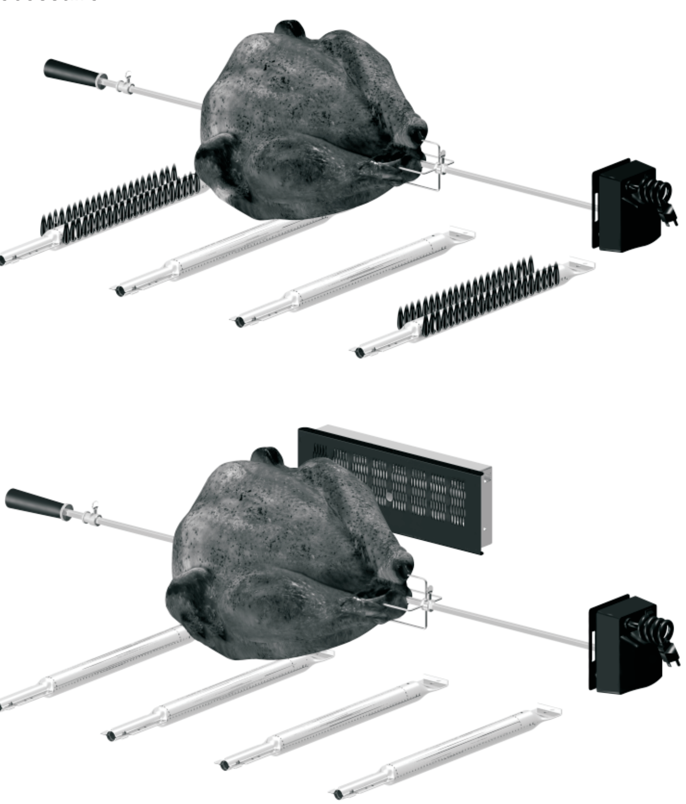
Cuisson directe
La cuisson directe consiste à faire griller votre viande directement au-dessus d'une source de chaleur élevée. Cette technique est idéale pour saisir les steaks, les côtelettes, de petits morceaux de viande et des légumes qui finiront sur la table en peu de temps.



Cuisson indirecte
La cuisson indirecte consiste à utiliser certains brûleurs pour faire circuler la chaleur dans l'ensemble du gril, sans contact direct entre la viande et la flamme. La viande est placée au-dessus du brûleur éteint. Cette méthode est généralement utilisée pour faire cuire avec lenteur de gros morceaux de viande et de la volaille. Un récipient peut être placé sous la viande afin de recueillir la graisse et les particules de nourriture, minimisant le nettoyage nécessaire.



Cuisson au moyen de la rôtissoire
La cuisson au moyen de la rôtissoire est appropriée surtout pour des pièces de viande « rondes », telles que les gros rôtis, les volailles entières et le porc. Elle nécessite généralement un moteur accessoire et une tige qui permettent de faire tourner la viande à une vitesse constante. La cuisson au moyen de la rôtissoire se fait à l'aide d'un brûleur spécial de la rôtissoire ou d'un arrangement de brûleurs pour la cuisson indirecte. Un récipient peut être placé sous la viande afin de recueillir la graisse et les particules de nourriture, minimisant le nettoyage nécessaire.



Sécurité alimentaire
La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture contre les bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes.

Lavez: lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.
Séparez: séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.
Cuisez: cuisez entièrement la viande et la volaille afin d'éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.
Réfrigérez: réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

GUIDE DE CUISSON – Conseils et astuces

La cuisson sur votre nouveau gril est une expérience qui nécessite votre présence, et nous vous recommandons de rester à l'extérieur, à proximité de votre gril, pendant la cuisson des aliments. Plusieurs conditions extérieures peuvent avoir un effet sur la cuisson au gril. Par temps froid, une chaleur plus importante sera nécessaire afin d'atteindre la température de cuisson optimale, et la durée de la cuisson sera peut-être prolongée. La température interne et l'épaisseur de la viande ont également un effet sur le temps de cuisson. Les viandes froides et épaisses mettront plus de temps à cuire.

Température interne de la viande

La viande cuite au gril brunit souvent très vite en surface. En conséquence, vous devez utiliser un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande a atteint une température interne sans danger.

TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES RECOMMANDÉES PAR LE MINISTÈRE AMÉRICAIN DE L'AGRICULTURE (USDA)	
Bœuf, veau, agneau, steaks, rôtis et porc entier (AVEC UN DÉLAI D'ATTENTE DE TROIS MINUTES)	145° F
Poisson	145° F
Bœuf, veau, agneau et porc haché	160° F
Plats à base d'oeufs	160° F
Dinde, poulet et canard - en entier, en morceaux ou hachés	165° F

Veuillez consulter le site Web de l'USDA pour obtenir les informations complètes les plus récentes. Notre tableau des températures internes est basé sur les normes de l'USDA relatives à la cuisson de la viande. Vous trouverez ces informations à l'adresse www.isitdoneyet.gov.

Sauces

Les sauces contenant du sucre et des graisses peuvent causer des embrasements soudains et vos aliments peuvent brûler. En général, badigeonnez les aliments avec ces sauces pendant les 10 dernières minutes de cuisson. N'oubliez pas que des quantités excessives de sauces ou de glaçace nécessiteront également un nettoyage plus important par la suite.

Marinades et épices à frotter

Pour rehausser la saveur des aliments grillés, une marinade liquide ou des épices à frotter peuvent être appliquées avant la cuisson. Une marinade liquide peut être injectée dans la viande, ou celle-ci peut tremper dans la marinade pendant un maximum de 24 heures avant la cuisson. Les épices à frotter peuvent être appliquées directement sur la viande, immédiatement avant la cuisson.



Copeaux de bois

Pour une plus grande saveur de fumée lors de la cuisson, essayez d'ajouter des copeaux de bois. Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant environ 30 minutes avant de les placer dans un fumoir ou un récipient. Placez le fumoir ou le récipient sur la grille à cuisson, au-dessus de la flamme. Faites chauffer le gril à température élevée jusqu'à ce que le bois se mette à fumer. Réduisez la chaleur à la température désirée pour la cuisson, et placez les aliments sur la grille à cuisson. Fermez le couvercle du gril pour conserver la fumée. Les variétés de bois dur qui s'harmonisent pariculièrement bien avec les aliments grillés comprennent l'aulne, le pommier, le cerisier, la vigne, le hickory, le mesquite, le chêne, le romarin et le sassafras.



Broches

Les broches en métal doivent être plates et pourvues de longues poignées. Les broches rondes laissent les aliments rouler lorsqu'on les tourne, ce qui peut produire une cuisson moins uniforme. Utilisez des broches en métal lorsque vous préparez des brochettes de viande. Les broches en bois doivent être trempées dans l'eau pendant une heure avant leur utilisation. Elles conviennent surtout pour la cuisson d'aliments qui cuisent rapidement, tels que les légumes et les fruits.



Ustensiles

Pour manipuler la nourriture, utilisez des pinces ou une spatule plutôt qu'une fourchette, et ne retournez pas les aliments trop souvent. Le fait de piquer les aliments avec une fouchette fera sortir les sucs que vous voulez conserver dans la viande, et peut causer des embrasements soudains.



GUIDE DE CUISSON – Nettoyage de votre gril

Pourquoi nettoyer votre girl?
Nous connaissons tous le dicton « Mieux vaut prévenir que guérir. »Ce conseil s'applique bien au nettoyage de votre gril.

Entretien courant
Il est nécessaire de nettoyer régulièrement ce gril, car des incendies peuvent être provoqués lorsque la graisse et les particules de nourriture s'accumulent sur le fond du gril. Après chaque utilisation et à l'aide d'une brosse à grill, enlevez les particules de nourriture collées sur la grille à cuisson et à l'intérieur du gril. Cela doit être fait lorsque le gril a eu le temps de refroidir mais qu'il est encore tiède. Les particules de nourriture sont beaucoup plus faciles à enlever lorsqu'elles sont encore tièdes, plutôt que d'attendre qu'elles aient complètement refroidi et durci. Ce gril n'est pas conçu pour être « nettoyé par combustion » en fermant le couvercle et en faisant chauffer les brûleurs à la température maximale pendant une longue période. La chaleur excessive générée peut enflammer les restes de graisse et peut causer des dommages permanents à votre gril.



Nettoyage général
Pièces de plastique : lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de gril concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.

Surfaces en porcelaine : la composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyant pur le verre. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.

Surfaces peintes : lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.

Surfaces en acier inoxydable : dans certaines conditions, l'acier inoxydable peut rouiller. Cela peut être causé par des conditions environnementales telles que le chlore ou l'eau salée, ou encore par des outils de nettoyage inappropriés, tels que la laine d'acier. L'acier inoxydable peut également se décolorer à cause de la chaleur, des produits chimiques ou de l'accumulation de graisse. Pour maintenir la belle apparence de votre gril, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude, ou utilisez un produit nettoyant pour l'acier inoxydable. Les dépôts de graisse cuits peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif. Frottez dans le sens du fini afin d'éviter d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les endroits Comportant des éléments graphiques.



Surface de cuisson : si une brosse de soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est encore chaud.

Entreposage de votre gril
- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entreposez l'appareil dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de gaz est attaché au gril, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur. Le fabricant offre un choix complet de couvertures de gril.
- Entreposez votre gril à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de gaz est fermé, débranché et retiré du gril. N'entreposez jamais le réservoir de gaz à l'intérieur.
- Lorsque vous sortez votre gril de l'endroit où vous l'avez entreposé, suivez les instructions de « Nettoyage du brûleur » dans la section intitulée Utilisation et entretien du guide d'utilisation du produit.



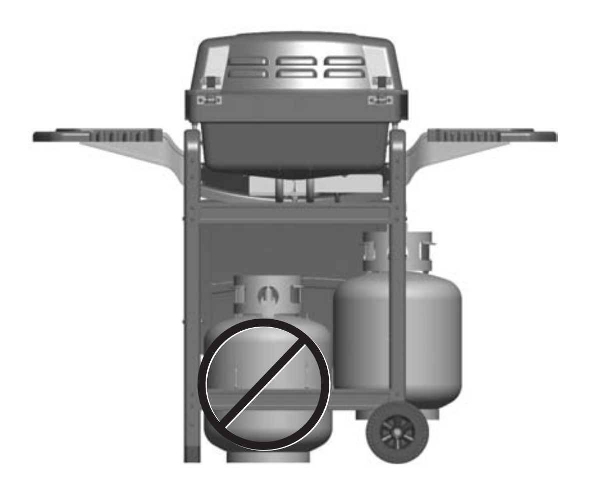
Insectes
On trouve souvent des araignées qui logent dans les tubes venturi des grils. Ces tubes doivent être inspectés et nettoyés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Pour ce faire, consultez la section intitulée Utilisation et entretien de ce guide d'utilisation du produit.



DANGER



- **N'entreposez JAMAIS un réservoir de gaz de rechange sous un appareil au gaz, à proximité de celui-ci ou dans un endroit fermé.**



- **Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.**
- **Un réservoir de rechange rempli excessivement ou mal entreposé constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la soupape de sûreté et de décharge.**
- **Si vous voyez, sentez, ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement du réservoir de gaz et de l'appareil et appelez votre service d'incendie.**
- **Cela peut causer un incendie intense avec risques de dommages matériels, de blessures graves, voire de mort.**

Démontage, transport et entreposage du réservoir de gaz

- FERMEZ tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de gaz. Tournez à la main l'écrou d'accouplement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; n'utilisez pas d'outils pour débrancher le réservoir. Desserrez la vis du réservoir située sous la tablette inférieure ou déconnectez les autres dispositifs de retenue, puis soulevez le réservoir de gaz et retirez-le du chariot. Installez le capuchon de sûreté sur la valve du réservoir à gaz. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve. **Faute d'utiliser le capuchon de sûreté selon les consignes, des blessures graves et des dommages matériels pourraient s'ensuivre.**
- Un réservoir de gaz qui a été débranché pour le transport ou pour l'entreposage doit comporter un capuchon de sécurité (tel qu'illustré). N'entreposez pas un réservoir de gaz dans un endroit fermé tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou d'autres constructions. Ne laissez jamais un réservoir de gaz dans un véhicule qui pourrait s'échauffer au soleil.

Valve du réservoir de gaz

Capuchon de sûreté

Bretelle de retenue

- N'entreposez pas un réservoir de gaz dans un endroit où les enfants jouent.

Réservoir de gaz.

- **Le réservoir de GPL utilisé avec votre gril doit satisfaire aux exigences suivantes :**
- Utilisez seulement un réservoir de GPL avec les dimensions suivantes : diamètre de 30,5 cm (12 po) x hauteur de 45,7 cm (18 po) et de capacité maximale de (20 lb).
- Les réservoirs de GPL doivent être fabriqués et étiquetés conformément aux spécifications pour les réservoirs de GPL du ministère du Transport (Department of Transportation : DOT) des États-Unis ou, au Canada, des normes CAN/CSA-B339 relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses de Transport Canada (TC). Voir l'étiquette sur le collier du réservoir de GPL.
- La valve du réservoir de GPL doit comporter :
  - Un orifice de sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le gril.
  - Une soupape de sûreté et de décharge.
  - Un dispositif de protection contre le remplissage excessif homologué UL.
  - Ce dispositif de sécurité est identifié par un unique volant de manœuvre triangulaire. **Utilisez seulement des réservoirs dotés de ce type de valve.**

Volant de manœuvre du dispositif de protection contre le remplissage excessif

- Le réservoir de GPL doit être disposé de manière à permettre l'élimination des vapeurs et doit comporter un collier de protection de la valve du réservoir. Gardez toujours les réservoirs de GPL à la verticale lors de l'utilisation, du transport et de l'entreposage.



Réservoir de gaz à la verticale pour permettre l'élimination des vapeurs

GPL (Gaz de pétrole liquéfié, ou gaz propane liquide)

- Le GPL n'est pas toxique; il est incolore et inodore lorsqu'il est produit. **Pour votre propre protection**, une odeur est ajoutée au GPL (semblable à l'odeur de chou pourri) afin que vous puissiez le sentir.
- Le GPL est très inflammable et peut s'allumer de manière inattendue lorsqu'il est en présence d'air.

Remplissage du réservoir de GPL

- Ne faites appel qu'aux services de distributeurs autorisés d'expérience.
- Le réservoir de GPL **doit être purgé** avant le remplissage.
- Le distributeur **NE doit JAMAIS** remplir le réservoir de GPL à plus de 80 % de sa capacité volumétrique. Le volume de propane dans un réservoir varie selon la température.
- La présence de givre sur le régulateur indique un remplissage excessif. Fermez immédiatement la valve du réservoir de GPL et appelez votre distributeur de GPL local pour obtenir de l'aide.
- Ne relâchez pas de gaz de pétrole liquéfié (propane) dans l'air. Cela constitue une pratique dangereuse.
- Pour vider le gaz contenu dans un réservoir de GPL, demandez l'aide d'un distributeur de GPL ou du service d'incendie local. Regardez dans l'annuaire téléphonique sous « Fournisseurs de gaz » afin de localiser le distributeur de gaz agréé le plus proche de chez vous.

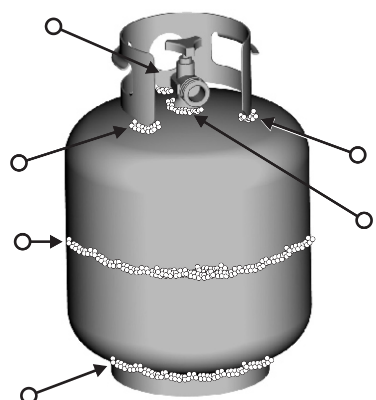
Échange de réservoir de GPL

- Plusieurs commerçants qui vendent la unité offrent la possibilité de souscrire à un service d'échange de réservoirs vides. Ne faites appel qu'aux services d'entreprises dignes de confiance qui soumettent leurs bouteilles de gaz à des inspections et des essais et qui certifient leurs bouteilles de gaz. **N'échangez votre réservoir que contre un réservoir équipé d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif tel que décrit dans la section sur le « Réservoir de GPL » du présent guide.**
- Gardez toujours le réservoir de GPL neuf ou échangé en position verticale lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.
- **Effectuez un essai d'étanchéité des réservoirs de GPL neufs et échangés AVANT de les connecter à l'appareil.**
- Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.

Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL

Pour votre propre sécurité

- Il est nécessaire de procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que le réservoir de GPL est échangé ou rempli.
- Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil doit se faire à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin de sources d'ignition telles que les appareils ménagers fonctionnant au gaz ou à l'électricité. Au cours de l'essai d'étanchéité, gardez l'appareil loin des flammes nues et des étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et une solution à mesures égales d'eau et d'un savon doux. Appliquez la solution savonneuse sur les endroits marqués d'une flèche sur le schéma ci-dessous.
- **N'utilisez pas de produits d'entretien ménagers.** Ils pourraient endommager des composants du circuit de gaz.

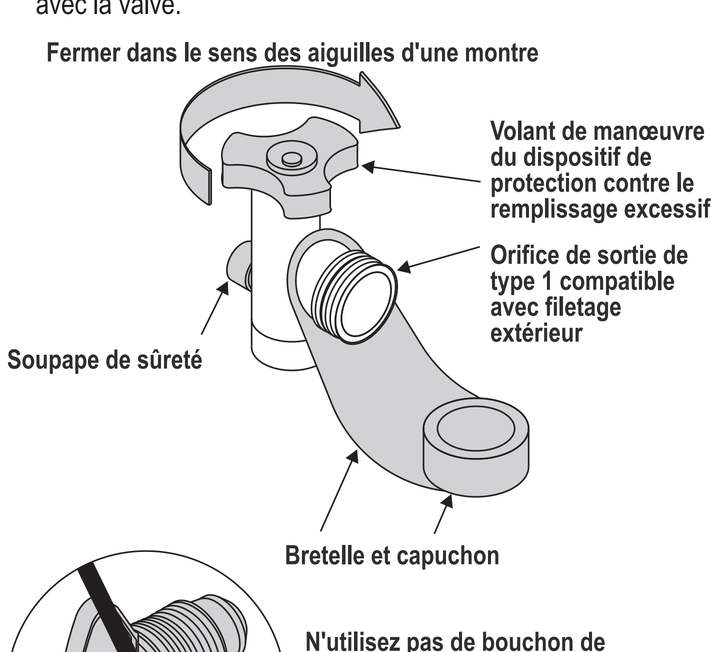




Si des bulles « moussantes » apparaissent, n'utilisez pas le réservoir de GPL et ne le déplacez pas. Appelez un fournisseur de GPL ou votre service d'incendie!

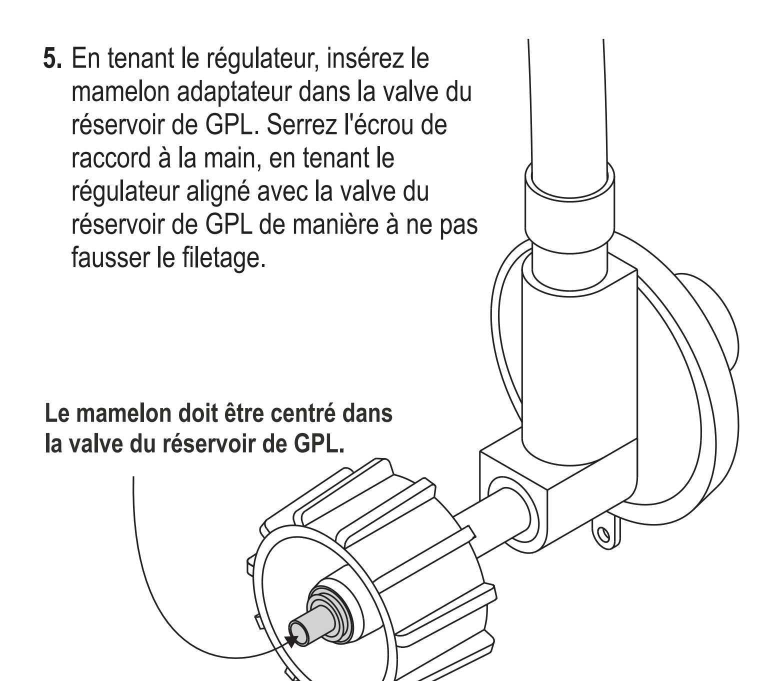
Connexion du régulateur au réservoir de GPL

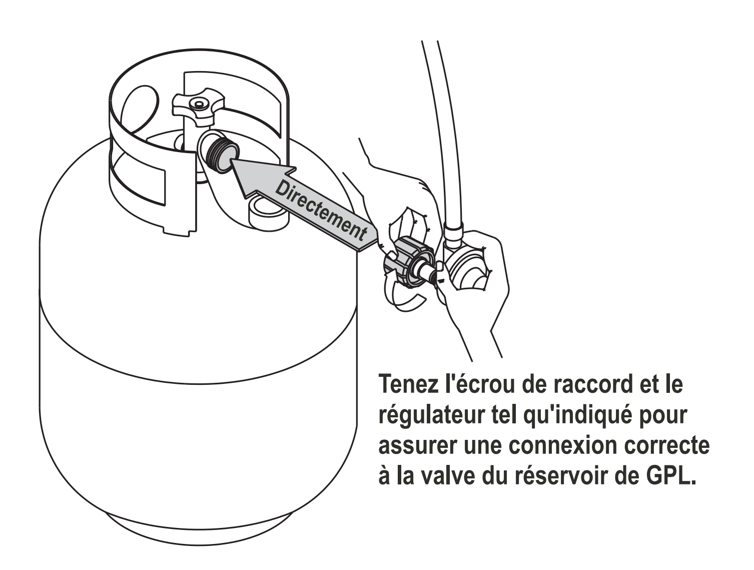
1. Le réservoir de GPL doit être attaché à l'appareil de façon sécuritaire. (Reportez-vous à la section sur l'assemblage.)
2. FERMEZ tous les boutons de réglage.
3. Fermez le réservoir de gaz en tournant le volant de manœuvre de la valve **à fond** dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Enlevez le capuchon de protection de la valve du réservoir. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve.



N'utilisez pas de bouchon de transport de produits pétroliers (pièce en plastique avec filetage extérieur)! Il empêchera le dispositif de sûreté de la valve de fonctionner.

5. En tenant le régulateur, insérez le mamelon adaptateur dans la valve du réservoir de GPL. Serrez l'écrou de raccord à la main, en tenant le régulateur aligné avec la valve du réservoir de GPL de manière à ne pas fausser le filetage.





Tenez l'écrou de raccord et le régulateur tel qu'indiqué pour assurer une connexion correcte à la valve du réservoir de GPL.

6. Serrez à fond l'écrou de raccord en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le régulateur s'attachera de façon étanche au dispositif de non-retour de la valve du réservoir de GPL ce qui occasionnera une certaine résistance. **Une rotation supplémentaire d'un demi à trois quart de tour est nécessaire pour achever le raccordement. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.**

REMARQUE :

Si vous n'arrivez pas à compléter le raccordement, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. S'il vous est toujours impossible d'achever le raccordement, **ne vous servez pas de ce régulateur!**

 **DANGER** 

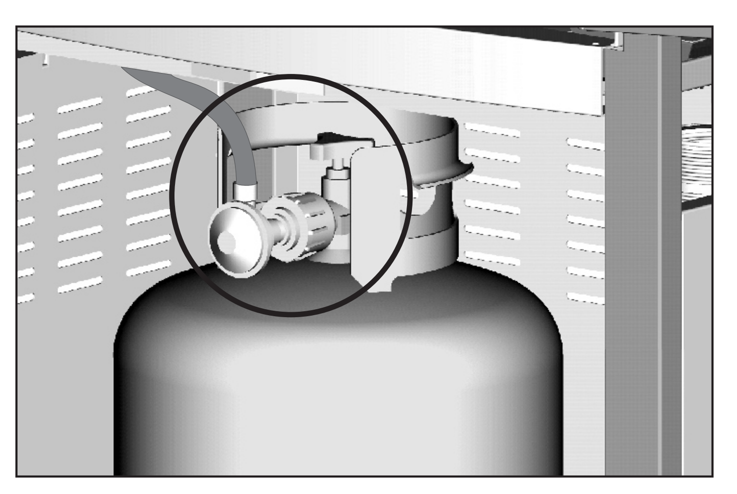
- N'insérez aucun corps étranger dans l'orifice de sortie de la valve ou dans la soupape de sûreté. Vous pourriez endommager la valve et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.

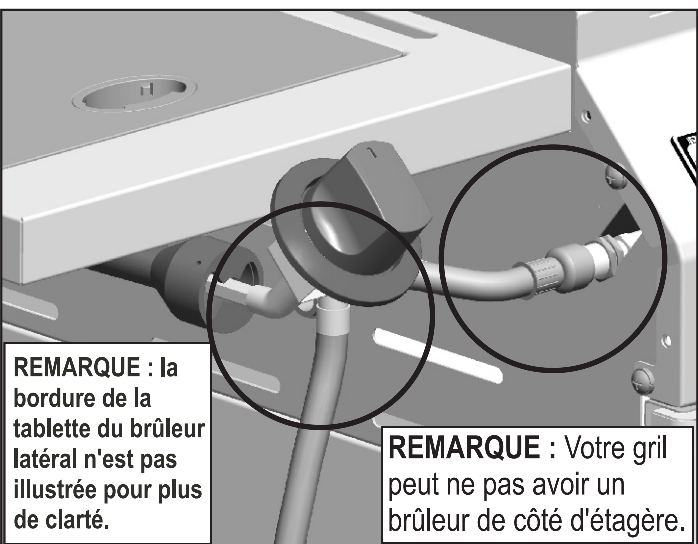
 **AVERTISSEMENT** 

- L'appareil d'utilisation extérieure du gaz n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un bateau.
- L'appareil d'utilisation extérieure du gaz n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un VR.
- Ne tentez jamais de raccorder ce gril au système de GPL autonome d'une tente-caravane ou d'une autocaravane. N'utilisez pas le gril avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.
- Dès qu'une fuite est décelée, ARRÊTEZ toute activité et appelez le service d'incendie.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez *immédiatement* la valve du réservoir de GPL et appelez le distributeur de GPL ou votre service d'incendie.

Essai d'étanchéité des valves, des tuyaux et du régulateur

1. **Tournez tous les boutons de réglage en position d'arrêt (OFF).**
2. Assurez-vous que le régulateur est attaché de façon étanche à la valve du réservoir.
3. Ouvrez la valve du réservoir complètement en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez *un souffle ou un sifflement*, fermez immédiatement la valve du gaz. Cela indique que le raccord comporte une fuite importante. **Corrigez le problème avant de poursuivre**.
4. Badigeonnez les raccords suivants de solution savonneuse : ou d'autres accessoires sur votre grille.





REMARQUE : la bordure de la tablette du brûleur latéral n'est pas illustrée pour plus de clarté.

REMARQUE : Votre gril peut ne pas avoir un brûleur de côté d'étagère.

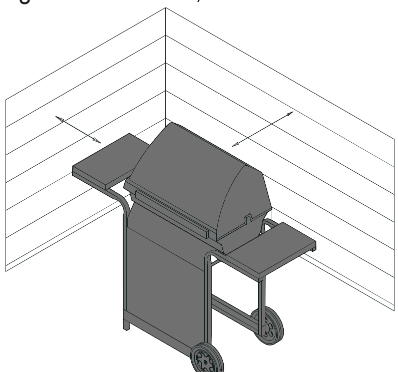
5. **Si des bulles « moussantes »** apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement la valve du réservoir de gaz et resserrez tous les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les colmater vous-même.** Appelez-nous pour obtenir des pièces de rechange. Pour commander des pièces de rechange, appelez le Centre de service pour grils et donnez le numéro de série, le modèle et le nom des pièces dont vous avez besoin.
6. Fermez toujours la valve du réservoir de GPL après chaque essai d'étanchéité en tournant le volant de manœuvre dans le sens des aiguilles d'une montre.




AVERTISSEMENT

Pour utiliser votre gril en toute sécurité et pour éviter des blessures graves :

- Ne laissez pas les enfants utiliser le gril ou jouer à proximité de celui-ci.
- Gardez l'espace autour du gril propre et libre de tout matériel inflammable.
- Ne bouchez pas les trous situés sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez périodiquement les flammes du brûleur.
- Ne vous servez du gril que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous toute surface surplombante quelle qu'elle soit.
- N'utilisez pas de charbon ni de briquettes en céramique dans un gril à gaz. (*À moins que les briquettes ne soient fournies avec votre gril.)*
- Ne couvrez pas les grilles avec des feuilles d'aluminium ou tout autre matériau. Cela empêchera la ventilation du brûleur et sera à l'origine de conditions potentiellement dangereuses pouvant entraîner des dommages matériels ou des blessures graves.
- **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pieds) entre le gril et tout mur ou surface.** Gardez une distance de 3 m (10 pi) entre le gril et tout objet inflammable ou toute source d'ignition telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil électroménager sous tension, etc.



- **Résidents d'appartements :**
  Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quelles sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre immeuble. Si l'utilisation du gril est permise, utilisez-le à l'extérieur au rez-de-chaussée à une distance de 1 m (3 pi) des murs ou des rampes. Ne l'utilisez pas sur un balcon ou en dessous de celui-ci.
- **N'essayez JAMAIS d'allumer un brûleur lorsque le couvercle du gril est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur d'un gril fermé constitue un danger.**
- **N'utilisez pas le gril lorsque le réservoir de GPL n'est pas dans la position appropriée telle que spécifiée dans les instructions d'assemblage.**
- **Refermez toujours la valve du réservoir et enlevez l'écrou de raccord avant de déplacer le réservoir de GPL de sa position de fonctionnement.**

Consignes de sécurité

▲ Avant d'ouvrir la valve du réservoir de GPL, vérifiez que l'écrou de raccord est bien serré..

▲ Lorsque vous n'utilisez pas le gril, mettez tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de GPL en position d'arrêt.

▲ Ne déplacez jamais le gril lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud.

▲ Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants afin d'éviter les brûlures et les éclaboussures.

▲ Le brûleur latéral et la tablette latérale supportent une charge maximale de 10 lb.

▲ Le récipient à graisse **doit** être inséré dans le gril et vidé après chaque utilisation. N'enlevez pas le récipient à graisse avant que le gril ne soit complètement refroidi.

▲ Si vous remarquez que de la graisse ou qu'une autre matière chaude s'égoutte du gril sur la valve, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le système de valve, le tuyau ou le régulateur avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.

▲ Nettoyez souvent le gril, de préférence après chaque emploi. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.

▲ Gardez les orifices du cylindre (chariot du gril) dégagés et libres de tout débris.

▲ Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot du gril et contribuant à bloquer la circulation d'air dans la partie inférieure du tableau de commande ou de la cuvette du foyer.

▲ Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement du gril.

▲ En cas de problème avec votre gril, consultez la section «*Dépannage*».

▲ Si du givre se forme sur le régulateur, fermez le gril immédiatement, ainsi que la valve du réservoir de GPL. Cela indique que le réservoir est défectueux et qu'il ne faut l'utiliser avec aucun appareil. Adressez-vous au fournisseur de gaz!


ATTENTION


- **Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien aérés pour des raisons de sécurité.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.**
- **Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez les résidus de nourriture au maximum. Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et endommager l'appareil. Suivez les instructions du guide de nettoyage du gril et du brûleur pour éviter les incendies de graisse.**


ATTENTION


Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, placez tous les boutons de réglage des brûleurs sur la position arrêt, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque la valve est ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.

Allumage du brûleur principal

▲ Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.

1. Mettre toutes les valves de contrôle du brûleur au gaz à ARRÊT.
2. Ouvrir l'alimentation de gaz à la source ou au réservoir.
3. Ouvrir le couvercle durant l'allumage.
4. Pour mettre le feu, tourner à gauche le bouton de la position HI.
5. Appuyez sur le bouton Ignitor rapidement.
6. Si l'allumage NE se produit PAS dans les 5 secondes qui suivent, tourner les boutons du brûleur à ARRÊT. attendre 5 minutes et répéter l'opération d'allumage.
7. Pour mettre le feu à droite brûleur, tournez le bouton à la position HI. Si l'allumeur ne fonctionne pas, suivez les instructions correspondent à l'éclairage. Après l'éclairage: Tourner les boutons de HI position pour l'échauffement.

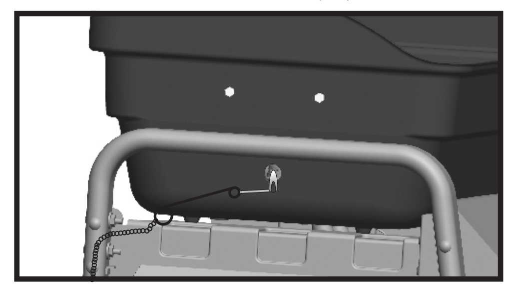
 **AVERTISSEMENT** 

Fermez les boutons de contrôle et le gaz au niveau du réservoir ou de la source d'alimentation quand l'appareil n'est pas utilisé.

Allumage avec une allumette

▲ e vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.

1. **Ouvrez le couvercle lors de l'allumage.**
2. Placez une allumette allumée dans le porte-allumettes (suspendu au côté du chariot).
3. Enfoncez le bouton de gauche et tournez-le sur la position maximale (HI) . Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.
4. Allumez le brûleur de droite en enfonçant le bouton de réglage et en le tournant sur la position maximale (HI).



Remarque : il se peut que votre gril NE soit PAS équipé d'un brûleur latéral!

Allumage du brûleur latéral

▲ Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.

1. Mettre toutes les valves de contrôle du brûleur au gaz à ARRÊT.
2. Ouvrir l'alimentation de gaz à la source ou au réservoir DOUX.
3. Ouvrir d'abroad le couvercle du BRÛLEUR LATÉRAL avant de l'allumer.
4. Tourner le bouton du brûleur latéral à HAUT.
5. Si le brûleur latéral NE s'allume PAS dans les 5 secondes qui suivent, tourner le bouton à ARRÊT, attendre 5 minutes, et répéter la procédure d'allumage.
   Si le dispositif d'allumage ne fonctionne pas, suivez les instructions d'allumage avec une allumette. Après l'allumage : tournez les boutons sur la position maximale pour chauffer le gril.

Allumage avec une allumette du brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle. Ouvrez le gaz au niveau du réservoir.
2. Posez une allumette allumée près de n'importe quel trou du b rûleur. Enfoncez le bouton du brûleur latéral et tournez-le sur la position maximale. Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.

Vérification du réglage de la flamme

- Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale (HIGH) à la position minimale (LOW). La flamme doit être plus petite en position minimale qu'en position maximale. Effectuez également une vérification de la flamme sur le brûleur latéral. Effectuez toujours une vérification du réglage de la flamme avant chaque utilisation. Si vous ne voyez que de petites flammes, consultez le paragraphe « Baisse soudaine ou faible flamme » de la section *Dépannage*.

Intensité maximale (HIGH)
Intensité minimale (LOW)

Pour éteindre le gril

- Tournez tous les boutons en position d'arrêt. **FERMEZ** le réservoir de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens horaire.

Vérification du dispositif d'allumage

- **Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.** Poussez le bouton d'allumage électronique et tenez-le enfoncé. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles chaque fois entre le boîtier du collecteur ou le brûleur et l'électrode. Consultez la section « *Dépannage* » s'il ne se produit pas de clics ou d'étincelles.

Vérification du système de valve

- **Important : assurez-vous que la source d'alimentation en gaz est fermée avant de vérifier les valves.** Mettez les boutons en position d'arrêt (**OFF**). Pour vérifier les valves, poussez et relâcher les boutons de commande. Ces derniers devraient revenir en position initiale par effet de ressort. Si ce n'est pas le cas, remplacez l'assemblage de valve avant d'utiliser le gril. Tournez les boutons en position minimale (**LOW**), puis de nouveau en position d'arrêt (**OFF**). Les valves doivent tourner facilement.

Vérification des tuyaux de gaz

- Avant chaque utilisation, examinez les tuyaux afin de voir s'ils sont coupés, usés ou pliés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le gril. N'utilisez que le système de valve, le tuyau et le régulateur exigés par le fabricant.

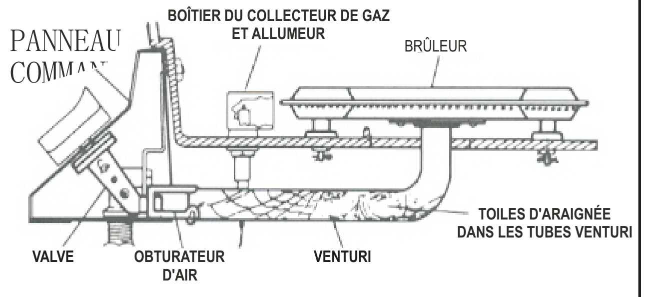
Nettoyage général du gril

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les surfaces intérieures des grils au gaz ne sont pas peintes en usine **(et ne doivent jamais être peintes)**. Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grils et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du gril et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour gril ou four sur les surfaces peintes.**
- **Pièces de plastique :** lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant.
  ▲ N'utilisez pas de Citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de gril concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.
- **Surfaces en porcelaine :** la composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyant spécialement formulé. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes :** lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez avec un chiffon doux non abrasif.

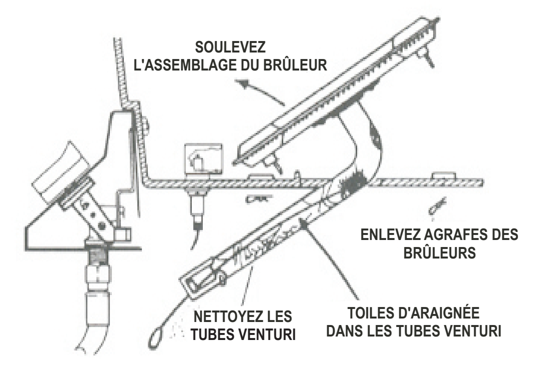
- **Surfaces d'acier inoxydable :** afin de conserver l'apparence de qualité supérieure de votre gril, lavez les surfaces d'acier inoxydable au moyen de détergent doux et d'eau chaude savonneuse puis essuyez-les au moyen d'un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisse cuits sur la surface peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif. Frottez dans le sens du fini afin d'éviter d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les endroits comportant des éléments graphiques.
- **Surfaces de cuisson:** Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.

 **ATTENTION** 

ATTENTION AUX ARAIGNÉES!



Si vous remarquez qu'il est difficile d'allumer votre gril ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait l'être, prenez le temps de vérifier et de nettoyer les tubes venturi.



Dans certaines régions, les araignées et les petits insectes entraînent des problèmes de « retour de flamme ». Les araignées tissent des toiles, font des nids et déposent des œufs dans le(s) tube(s) venturi du gril, ce qui entraîne l'obstruction de l'écoulement de gaz en direction du brûleur. Le gaz refoulé peut s'enflammer dans les tubes venturi, derrière le tableau de commande. Ce phénomène, connu sous le nom de retour de flamme, peut endommager votre gril et même entraîner des blessures.

Afin de prévenir les retours de flamme et de garantir le bon fonctionnement du brûleur et du venturi, il est nécessaire de retirer et de nettoyer l'assemblage avant l'utilisation lorsque le gril n'a pas été utilisé depuis longtemps.

Nettoyage de l'assemblage du brûleur

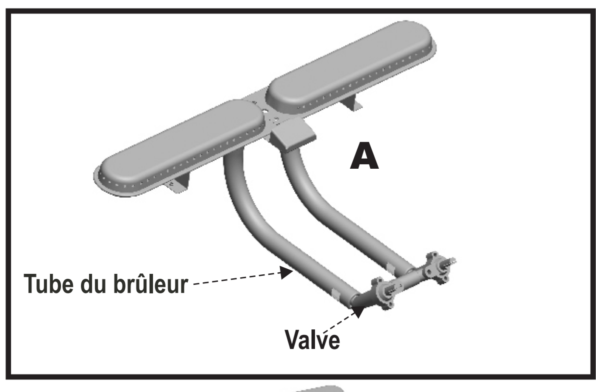
Suivez ces instructions afin de nettoyer ou de remplacer des pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer le gril.

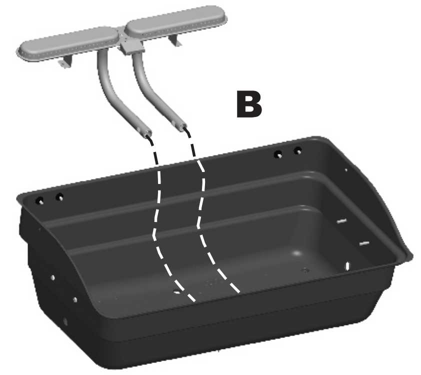
1. **Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir de gaz.**
2. Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs.
3. Enlevez le récipient à graisse situé sous le gril, puis débranchez le fil d'allumage et les agrafes du brûleur.
4. Retirez l'assemblage du brûleur (B) à l'intérieur du gril. puis nettoyez la partie en céramique de l'électrode avec de l'alcool à friction et un chiffon.
5. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec de l'eau et du savon. Posez le brûleur à l'envers sur une surface plate, insérez un tuyau d'arrosage pour forcer un jet d'eau dans les tubes. Assurez-vous que l'eau ressort de tous les orifices du brûleur. Utilisez un fil mé tallique fin pour débloquer les orifices qui ont été bouchés. Secouez l'excédent d'eau et examinez les orifices. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.
6. Avant d'entreposer le gril, badigeonnez le brûleur d'une couche mince d'huile de cuisson. Recouvrez-les afin d'empêcher les insectes d'y pénétrer.
7. Si vous ne comptez pas entreposer le gril après le nettoyage, replacez le brûleur dans le fond du gril.
8. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

TRÈS IMPORTANT : les tubes de brûleur doivent entrer à nouveau dans les ouvertures de valve. Voir le schéma A.

9. Rebranchez le fil d'allumage à l'électrode.
10. Replacez le couvre-brûleur et la grille de cuisson. Fixez de nouveau le récipient à graisse propre à son agrafe de fixation.
11. Avant d'utiliser à nouveau le gril pour la cuisson, faites un *« essai d'étanchéité »* et une « *vérification du réglage de la flamme »*.

Manière correcte de fixer le brûleur à la valve





GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	1 an à compter de la date d'achat *	**Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement**

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.
La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :
1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4.Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.
Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

LISTE DES PIÈCES

Réf.	Qté.	Description
A	1	FOYER
B	1	COUVERCLE
C	1	PLAQUE DU LOGO
D	1	ENSEMBLE DE ROBINET/TUYAU/RÉGULATEUR
E	1	TABLEAU DE COMMANDE
F	2	BRÛLEUR
G	1	TUBE DE RENFORT DU BRÛLEUR
H	1	ÉLECTRODE
I	2	TABLETTE LATÉRALE
J	2	PATTE DE TABLETTE LATÉRALE, (ARRIÈRE DROIT/ AVANT GAUCHE)
K	2	PATTE DE TABLETTE LATÉRALE, (ARRIÈRE GAUCHE/ AVANT DROIT)
L	2	ROUE
M	1	TIGE D'ESSIEU
N	1	PORTE-ALLUMETTES
O	1	PIED DU CHARIOT, ASSEMBLAGE SUPÉRIEUR GAUCHE
P	1	PIED DU CHARIOT, ASSEMBLAGE SUPÉRIEUR DROIT
Q	1	PIED DU CHARIOT, PARTIE INFÉRIEURE AVANT DROITE
R	1	PIED DU CHARIOT, PARTIE INFÉRIEURE AVANT GAUCHE
S	1	PIED DU CHARIOT, ASSEMBLAGE INFÉRIEUR ARRIÈRE
T	4	CONNECTEUR DE PIED
U	1	SURÉLÉVATEUR
V	2	RENFORT LATÉRAL
W	1	PANNEAU AVANT
X	1	POIGNÉE
Y	1	PATTE DE SUPPORT DU RÉSERVOIR
Z	2	BARRE DE VAPORISATION
AA	1	GRILLE DE CUISSON
BB	1	GRILLE-RÉCHAUD PIVOTANTE
CC	1	TIGE D'EXCLUSION DU RÉSERVOIR
DD	2	BOUTON DE RÉGLAGE

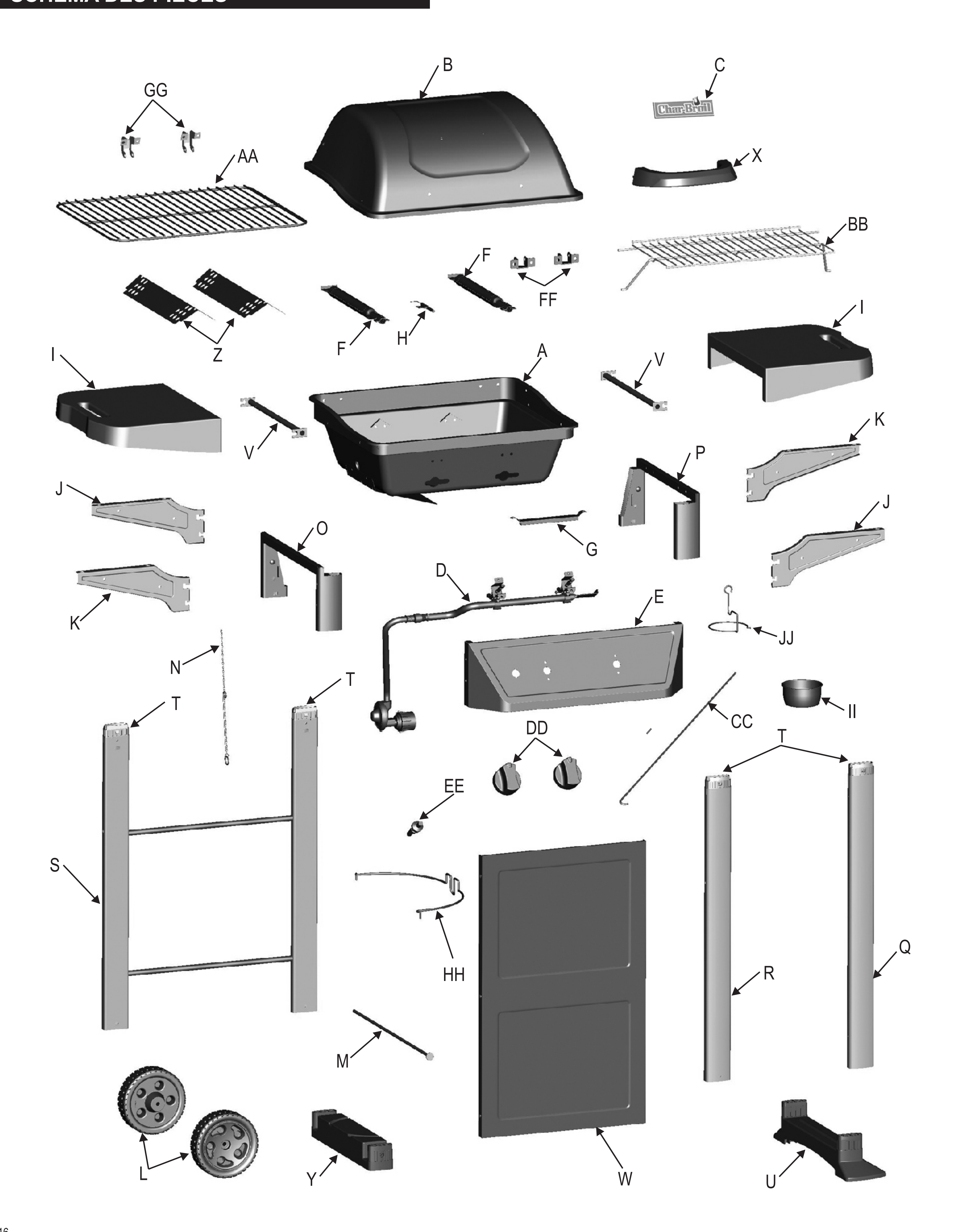
Réf.	Qté.	Description
EE	1	GÉNÉRATEUR
FF	2	MOITIÉ INFÉRIEURE DE LA CHARNIÈRE
GG	2	MOITIÉ SUPÉRIEURE DE LA CHARNIÈRE
HH	1	PIÈCE DE RETENUE DU RÉSERVOIR
II	1	RÉCIPIENT À GRAISSE
JJ	1	AGRAFE POUR RÉCIPIENT À GRAISSE

NON illustré

Réf.	Qté.	Description
...	1	SAC DE FERRURES
...	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, ANGLAIS
...	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, FRANÇAIS

REMARQUE : certaines pièces montrées dans les étapes d'assemblage peuvent être légèrement différentes de celles destinées à votre modèle de gril. La méthode d'assemblage reste cependant la même.

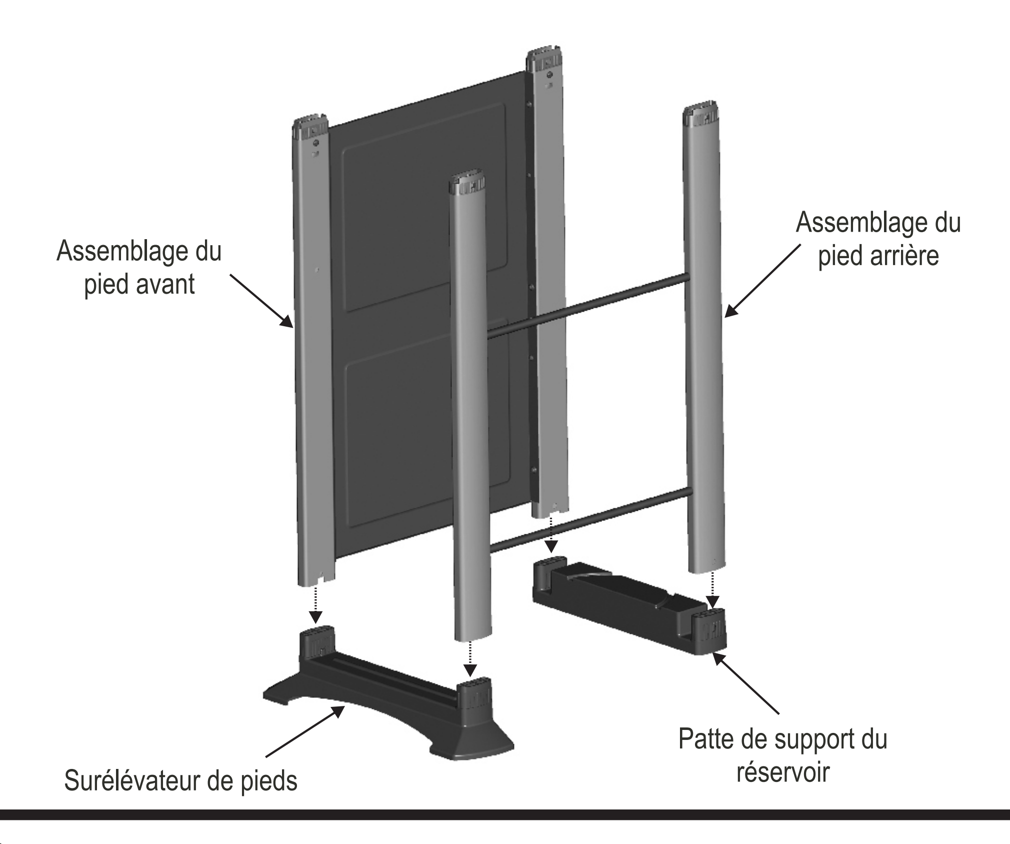
SCHÉMA DES PIÈCES



ASSEMBLAGE

1

☐ Insérez l'assemblage du pied arrière et l'assemblage du pied avant dans la patte de support du réservoir et le surélévateur de pieds.



2

Roues

☐ Mettez l'assemblage à l'envers.

☐ Insérez la tige d'essieu au travers de la roue, des pieds, de la patte de support du réservoir et de l'autre roue. Fixez le tout au moyen d'un palier de roue et d'une cheville.

Cheville
Qté 1

Palier de roue
Qté 1

Roue

Cheville

Roue

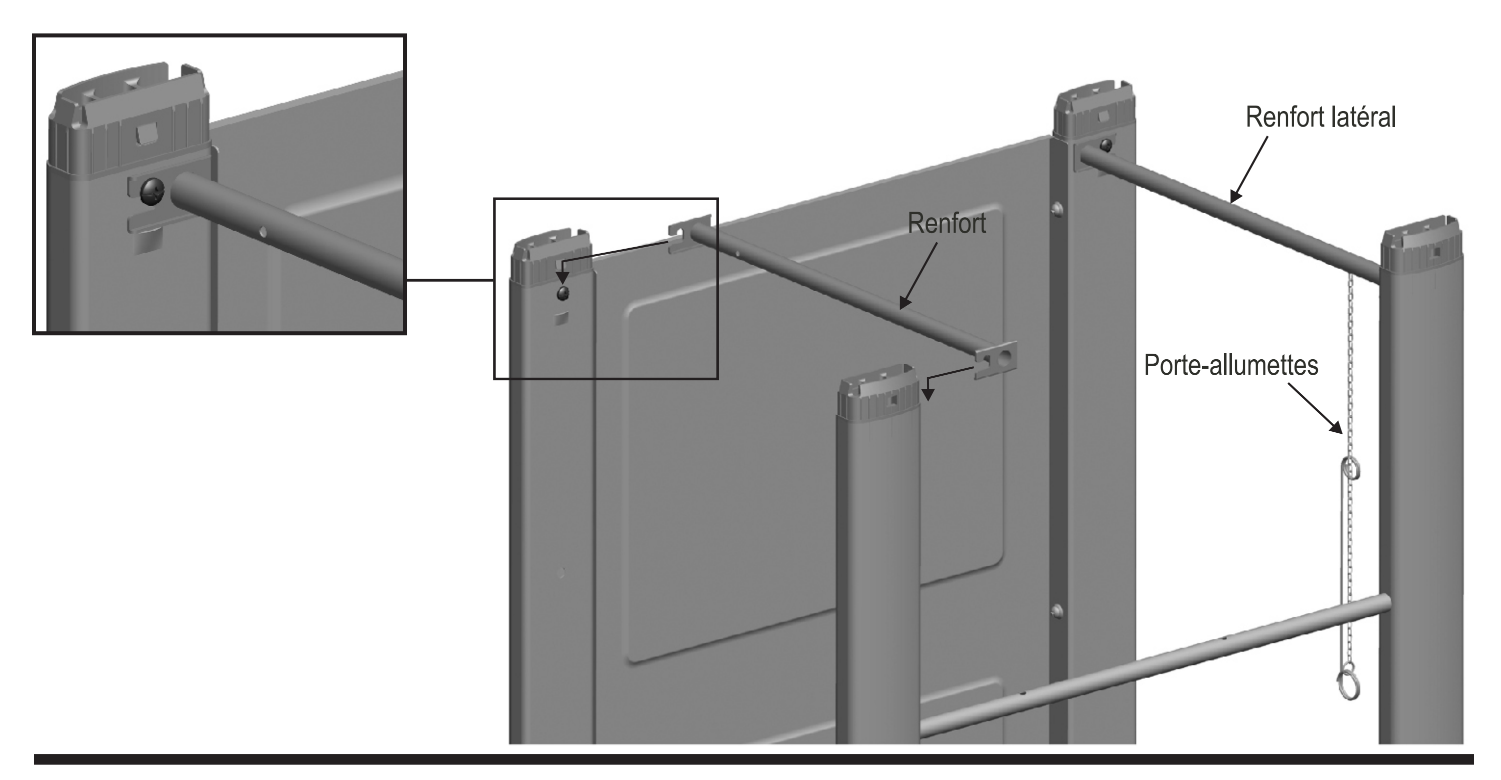
Palier de roue

Tige d'essieu

La partie « conique » de la roue doit reposer contre le pied

3 Renforts latéraux

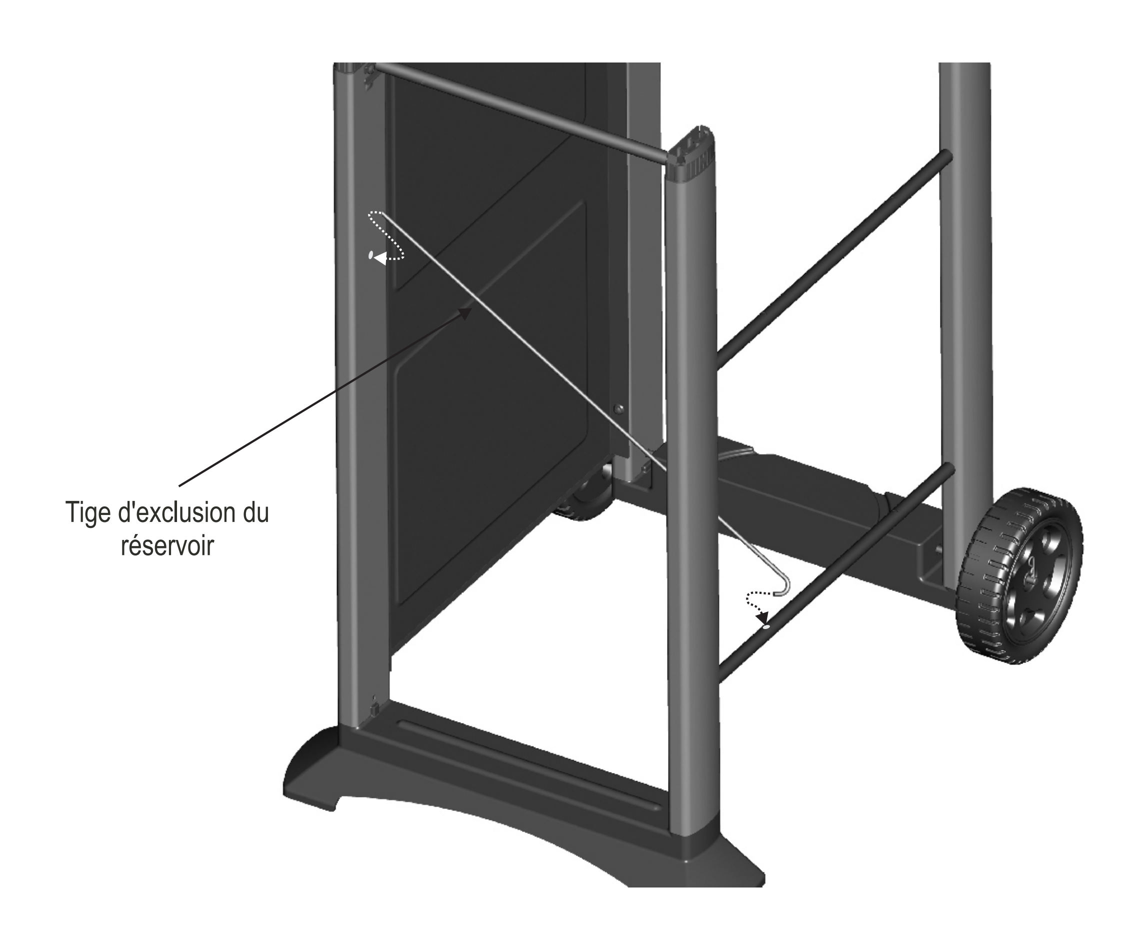
☐ Remettez l'assemblage du chariot à l'endroit.
☐ Fixez les renforts latéraux sur les vis à métaux préassemblées n° 10-24 × ½ po. Serrez les vis.





4 Tige d'exclusion du réservoir

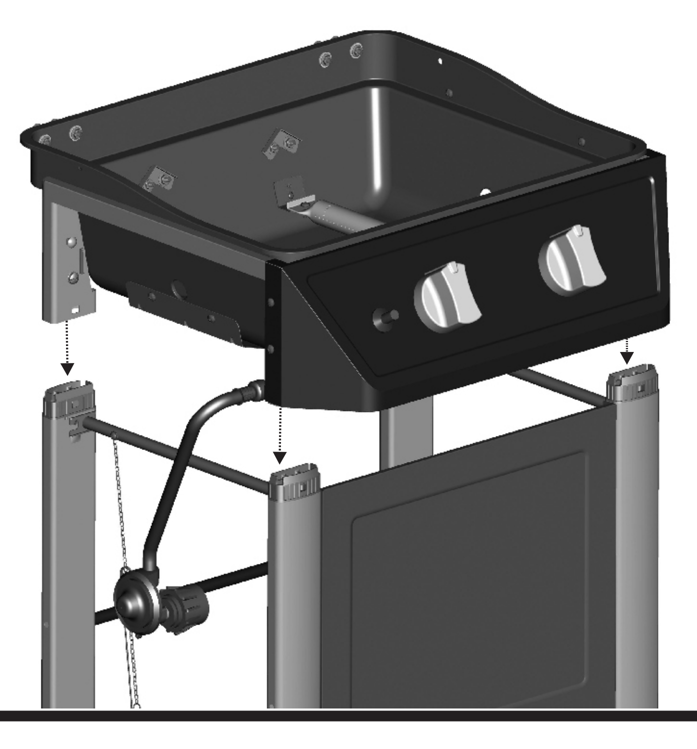
☐ Accrochez la tige d'exclusion du réservoir sur le renfort arrière, puis courbez la tige d'exclusion du réservoir afin d'insérer l'autre extrémité dans le trou situé sur le pied avant droit.





Assemblage du foyer

☐ Soulevez et positionnez soigneusement l'assemblage du foyer sur l'assemblage du chariot, en vous assurant que les pieds du foyer sont alignés sur les connecteurs de pieds. Poussez vers le bas afin de fixer l'assemblage du foyer en place. Remarque : le régulateur et le tuyau doivent se trouver à l'extérieur du renfort latéral.





Tablettes

☐ Placez les supports de la tablette latérale sur la tablette latérale, tel qu'illustré. Tirez sur les supports de la tablette latérale afin qu'ils s'enclenchent sur les vis à métaux préassemblées nº 10-24 × 3/8 po. Serrez les vis (A).

☐ Verrouillez les assemblages des tablettes latérales sur les goujons et les vis à métaux préassemblées n° 10-24 × ½ po (grosse tête) qui se trouvent sur le foyer. Serrez les vis (B).

Support de la tablette latérale

Assemblage de la tablette latérale

B

A



Assemblage du couvercle

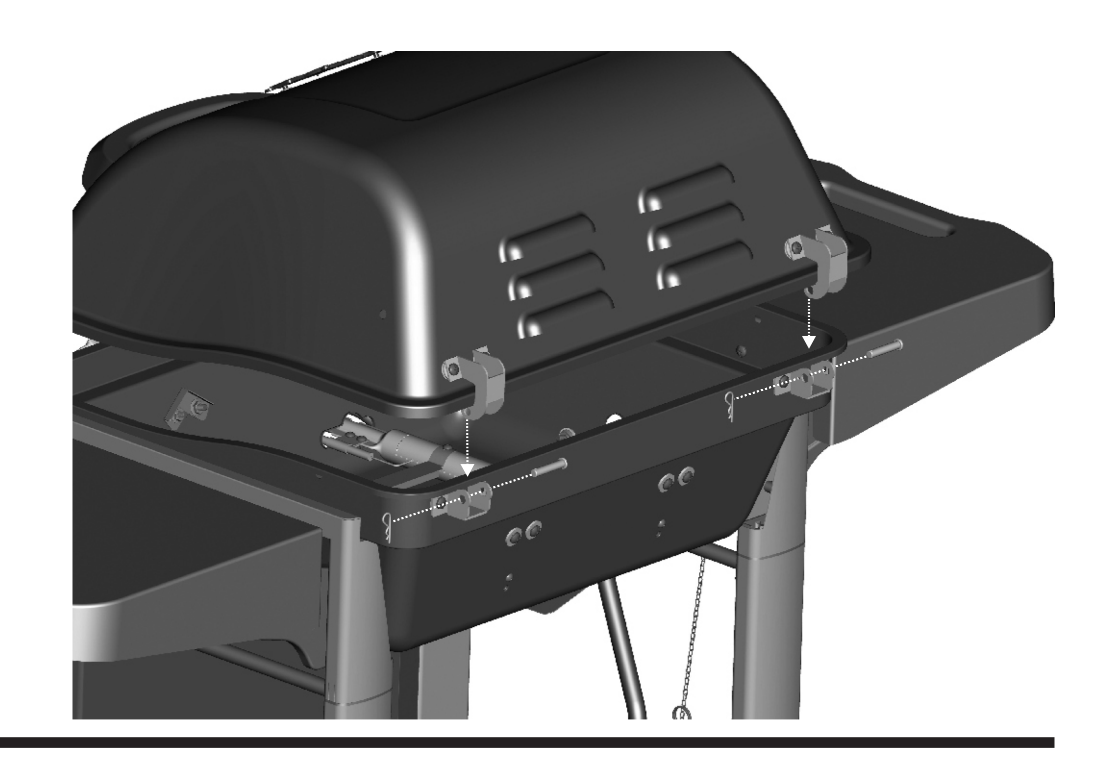
☐ Posez l'assemblage du couvercle sur le foyer, tout en alignant les charnières. Les charnières du couvercle s'insèrent à l'intérieur de celles du foyer. Fixez le couvercle à l'aide de deux tiges de charnière et des tiges de fixation.



Tige de fixation de 1 po
Qté 2

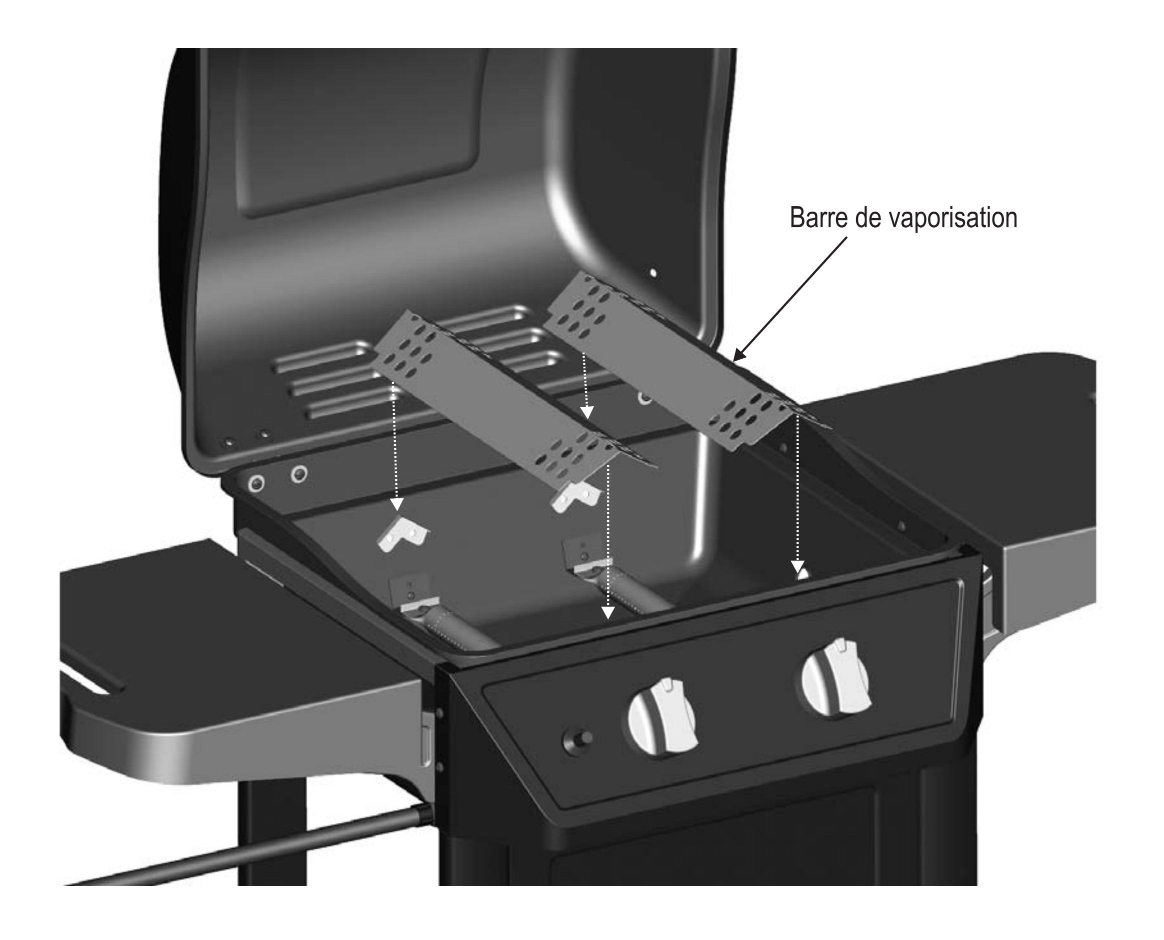


Tige de charnière
Qté 2



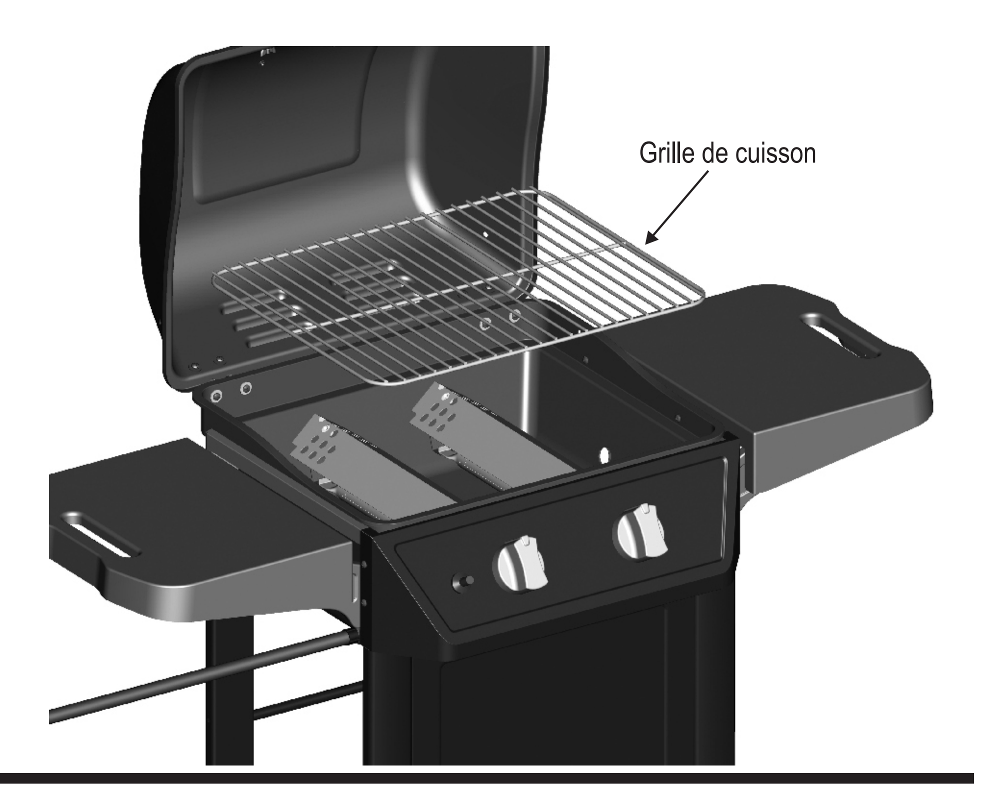
8 Barre de vaporisation

☐ Placez la barre de vaporisation sur les barres de support en V à l'intérieur du foyer.



9 Grille de cuisson

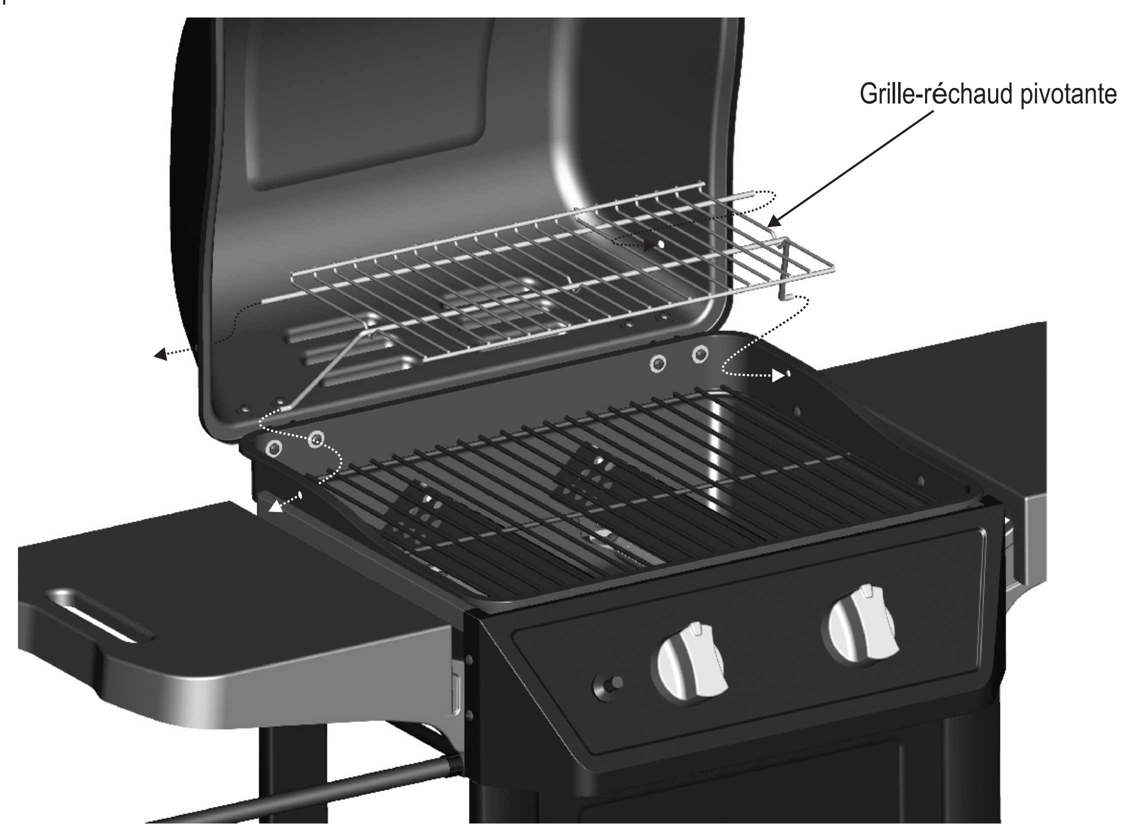
☐ Posez la grille de cuisson sur le foyer.



10 Grille-réchaud pivotante

☐ Insérez les extrémités de la tige-pivot de la grille-réchaud pivotante à l'intérieur des trous sur les côtés du couvercle du gril. Insérez les extrémités de la tige du pied de la grille-réchaud pivotante à l'intérieur des trous sur les côtés du foyer.

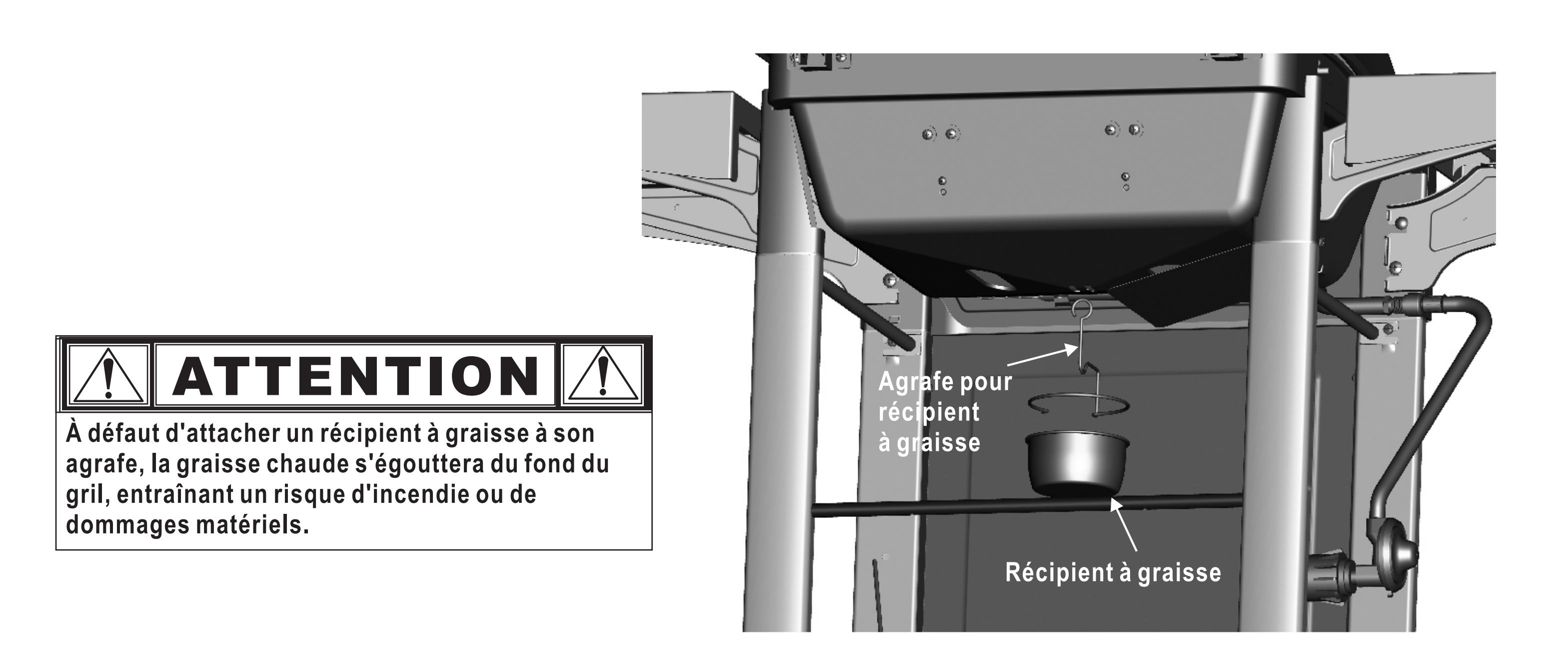
REMARQUE: les tiges-pivots et les pieds de la grille-réchaud qui traversent la tablette en largeur doivent être orientés sous les tiges qui traversent la tablette d'avant en arrière. Si les tiges-pivot et les tiges des pieds sont sur le dessus, la grilleréchaud pivotante est installée à l'envers.





Agrafe pour récipient à graisse et récipient à graisse

☐ Fixez le récipient à graisse sous le foyer en le plaçant à l'intérieur de son agrafe.



ATTENTION

À défaut d'attacher un récipient à graisse à son agrafe, la graisse chaude s'égouttera du fond du gril, entraînant un risque d'incendie ou de dommages matériels.



Patte de retenue pour le réservoir

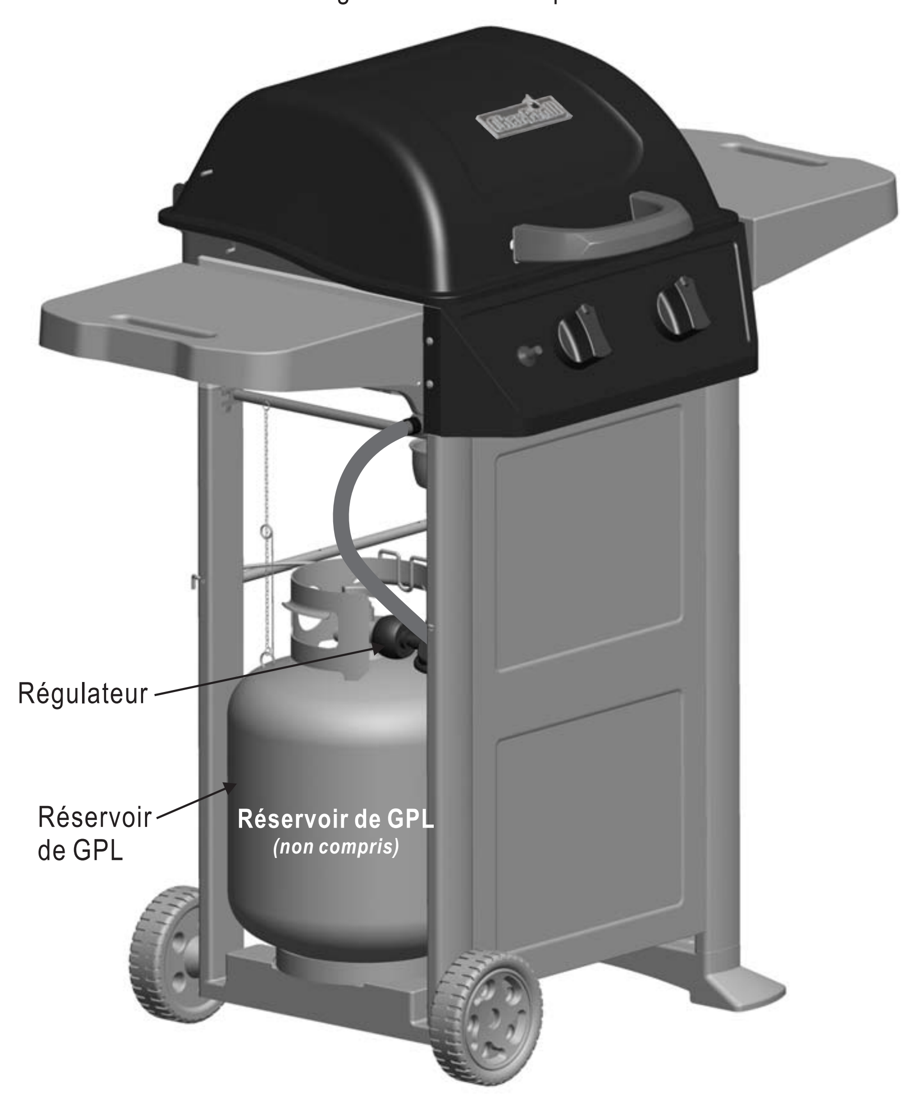
☐ Insérez la tige du réservoir à l'intérieur des pieds gauches. Faites pivoter la tige du réservoir vers le chariot.



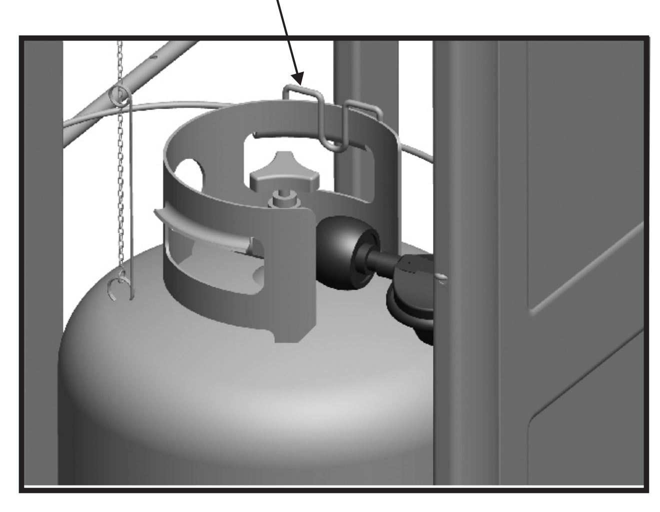


L'orifice du collier du réservoir doit être orienté vers l'avant du chariot. Posez le fond du réservoir sur les encoches du support du réservoir. Inclinez le réservoir vers l'intérieur, puis positionnez la tige du réservoir sur son collier.

LE RÉSERVOIR DE GPL EST VENDU SÉPARÉMENT. Faites remplir le réservoir de gaz, puis faites un essai d'étanchéité (voir section « Utilisation et entretien ») avant d'attacher le réservoir au gril et au régulateur. Lorsque le réservoir a été rempli et que son étanchéité a été vérifiée, placez-le dans les encoches de la patte de support. Assurez-vous d'orienter le robinet du réservoir vers l'avant du gril. Reportez-vous à la section « Utilisation et entretien » du présent guide pour les instructions au sujet de la vérification de la flamme du brûleur et les consignes de sécurité importantes à observer avant d'utiliser le gril.



Patte de retenue pour le réservoir





Une mauvaise installation du réservoir pourrait endommager le tuyau de gaz et créer un risqué d'incendie.

Gardez toujours le réservoir de GPL en position verticale lors de son utilisation, du transport et de l'entreposage.

DANGER: si une fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, ou si un incendie se propage en raison d'une fuite de gaz, appelez le service d'incendie.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	• Tuyau endommagé.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir ou à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Quelle que soit la cause du problème, à l'exception d'un endommagement des composants par le feu, remplacez le système de valve, le tuyau ou le régulateur. Si les composants sont brûlés, cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'un technicien ou un plombier du service de gaz ait déterminé la cause du problème et ait procédé aux mesures correctives nécessaires.
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	• Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.	• Remplacez le réservoir de gaz.
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	• Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir de GPL. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	• Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir. Retirez le régulateur du réservoir et vérifiez par inspection visuelle si le joint d'étanchéité a été endommagé ou non. Consultez les sections « Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL » et « Connexion du régulateur au réservoir de GPL ».
Feu sortant du panneau de commande.	• Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage.	• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le afin d'identifier la présence de rouille ou de nids d'araignées. Consultez les pages concernant les dangers naturels et celles sur le nettoyage du brûleur.
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	• Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.	• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). *suite à la page suivante*	**PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ :** • Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur.	• Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien.
	• Le brûleur n'est pas branché au système de valve.	• Assurez-vous que le système de valve est bien inséré dans les tubes du brûleur.
	• Le brûleur est obstrué.	• Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou par d'autres matières. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien.
	• Le gaz ne circule pas.	• Vérifiez que le réservoir de GPL n'est pas vide. Si le réservoir de GPL n'est pas vide, consultez l'article « Baisse subite de la circulation du gaz ».
	• Il y a un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.	• Fermez tous les boutons de réglage et débranchez l'écrou de raccord du réservoir de gaz. Rebranchez-le et essayez à nouveau.
	• L'écrou de raccord et le réservoir de GPL ne sont pas complètement branchés.	• Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi-tour ou de trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué à fond. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.
	PROBLÈMES ÉLECTRIQUES : • L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure.	• Remplacez la ou les électrodes.
	• La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit.	Brûleurs principaux : • La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 1/4 po. Ajustez au besoin. Brûleur latéral : • La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situerentre 1/8 po et 3/16 po. Ajustez au besoin.
	• Des fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson.	• Nettoyez les fils ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un chiffon propre.
	• Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais.	• Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils.
	• Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.	• Remplacez le câble d'allumage ou l'électrode.
	• La pile est épuisée.	• Remplacez par une nouvelle pile alcaline AA.

Dépannage (*suite*)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)	**BOUTON-POUSSOIR PIÉZOÉLECTRIQUE ET SÉLECTEUR ROTATIF :** • Le bouton-poussoir colle au fond. • Le sélecteur rotatif tourne sans cliquer. • Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.	• Remplacez le dispositif d'allumage. • Remplacez le bouton de réglage. • Inspectez l'isolement des fils et tous les raccords. Remplacez les fils si l'isolement est cassé.
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	• Consultez la section « **PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ** » à la page précédente. • L'allumette est trop courte. • Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette.	• Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers). • Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.
Baisse subite du flux de gaz ou flamme faible.	• Le gaz est épuisé. • La soupape de remplissage excessif a été déclenchée. • Il existe un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.	• Vérifiez que le réservoir de GPL contient bien du gaz. • Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et la valve du réservoir. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et faites un essai d'étanchéité. Ouvrez la valve du réservoir, attendez 30 secondes, puis allumez le gril. • Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Débranchez l'écrou de raccord du réservoir. Rebranchez-le et essayez de nouveau.
Les flammes s'éteignent.	• Vents forts ou rafales. • Niveau de gaz bas. • La soupape de remplissage excessif a été déclenchée.	• Tournez le gril afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. • Remplissez le réservoir de gaz. • Reportez-vous à la section « Baisse subite de l'écoulement du gaz » ci-dessus.
Flambées soudaines.	• Accumulation de graisse. • Excès de gras dans la viande. • Température de cuisson excessive.	• Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du gril ou du foyer. • Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. • Ajustez (abaissez) la température selon le cas.
Incendie de graisse persistant.	• Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'épuiser. Lorsque le gril a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	• Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués.	• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes de brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.
Impossibilité de remplir le réservoir cylinder.	• Certains distributeurs utilisent de vieilles buses de remplissage dont le filetage est usé.	• Les buses usées n'offrent pas assez de filetage pour se brancher à la valve. Essayez un autre distributeur de GPL.

REMARQUES



Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

**Required | Necesario | Exigé*

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

*1 **First Name | Nombre | Prénom** ______ **Initial | Inicial | Initiale** ______ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** ______

Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) ______ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** ______

City | Cludad | Ville ______ **State | Estado | Province** ______ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** ______

*2 **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** ______

*3 **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** ______

*4 **Model Number | Número de modelo | Número de modèle** ______

Serial Number | Número de serie| Numéro de série ______

STICKER ON PRODUCT

*5 *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

6 **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** ______

7 **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** ______

8 $ ______ **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9 **Your Gender | Sexo | Sexe:**

- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Envíelo a:

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

Nous vous remercions de votre récent achat d'un produit de Char-Broil!

Enregistrez votre produit pour recevoir une offre spéciale

www.charbroil.com/register

Visitez notre site Web pour profiter des fabuleux avantages suivants!

- Char-Broil LIVE
- Renseignements sur les produits
- Accessoires pour le gril
- Pièces de rechange
- Soutien constant à la clientèle
- Délicieuses recettes
- Conseils et trucs de nos chefs experts pour de succulentes grillades
- Promotions et événements excitants
- Partagez vos secrets de la cuisine sur le gril
- Parcourez le magasin en ligne
- Et bien d'autres avantages!



www.charbroil.com

Pour tous vos besoins en matière de cuisson sur le gril!